Ascheri

Via Piumati, 23 - 12042 Bra CN - Tel. 0172 412394
Fax 0172 432021 - www.ascherivini.it - ascheri@ascherivini.it

Anno di fondazione: 1880 - **Proprietà:** famiglia Ascheri - **Fa il vino:** Giuliano Bedino
Bottiglie prodotte: 240.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 37 + 3 in affitto
Vendita diretta: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Cristina Ascheri
Come arrivarci: dalla Piacenza-Torino, uscita Marene-Cherasco per Bra
Ristorante: in azienda.

Storica casa con sede in Bra, produce vini classici delle Langhe. Alla produzione vinicola oggi si affianca l'offerta di ristorazione e ospitalità. Gli investimenti degli ultimi anni sono stati finalizzati alla realizzazione di eleganti strutture ricettive, che contribuiscono ad elevare l'immagine del territorio. Anche quest'anno i vini sono di notevole livello, divisi tra la gamma tradizionale dei classici, Nebbiolo, Dolcetto e Barbera coltivati a Verduno, e gli internazionali Syrah e Viognier coltivati sulla collina Montalupa di Bra.

Barolo Sorano Coste&Bricco 2007

Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 60 - **Bottiglie:** 4.000 - Granato trasparente, profuma di pepe, chinotto, liquirizia e susina in composta. Piacevolezza e completo equilibrio gustativo, fine persistenza balsamica e tannica. 2 anni in botte grande. Cosciotto d'agnello al forno.

Barolo Sorano 2007

Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 50 - **Bottiglie:** 10.500 - Granato, espressione balsamica di frutta, spezie e confetture. Buon corpo ed equilibrio. 24 mesi in botte. Stracotto al Barolo.

Dolcetto d'Alba Nirane 2010 - € 15 - Porpora, articolato su profumi intensamente fruttati: susina, fragola e lampone. Equilibrato, di piacevole e sapida bevibilità. Acciaio. Trippa in umido.

Langhe Rosso Montalupa 2007 - Syrah 100% - € 30 - Intenso rubino, olfatto articolato su spezie, frutti maturi e cenni balsamici. Gusto speziato, fresco e sapido. 30 mesi in botte grande. Costolette di agnello.

Barolo Pisapola 2007 - Nebbiolo 100% - € 45 - Granato, profumi speziati e balsamici, note di erbe aromatiche. Tannino proporzionato, persistente. Botte grande. Formaggi stagionati.

Nebbiolo d'Alba Bricco San Giacomo 2009 - € 20 - Luminoso granato, olfatto nobile con ventaglio minerale e fruttato. Una gentile nota floreale accompagna la corrispondenza gustativa, fresca e di decisa tannicità. Botte grande. Ravioli di fonduta.

Dolcetto d'Alba San Rocco 2010 - € 15 - Intenso rubino, profumi di frutta matura e in confettura, spezie. Palato in cui emergono alcol e tannini vigorosi. Botte grande. Funghi trifolati.

Langhe Arneis Cristina Ascheri 2010 - Arneis 85%, Viognier 15% - € 15 Paglierino tenue. Olfatto agrumato e di erbe di campo. Fresco ed equilibrato. Solo acciaio. Fritto di verdure.

Barbera d'Alba Fontanelle 2009 - € 18 - Rubino. Ottima intensità di frutti scuri e cannella. Sapore caratterizzato da freschezza e delicato tannino. 6 mesi in botte grande. Rolatine di manzo.

Langhe Bianco Montalupa 2007 - Viognier 100% - € 30 - Olfatto di frutta candita e sciroppata, ricordi di vaniglia e torrone. Decisamente morbido con spinta eterea, discreta freschezza. 4 mesi in barrique. Formaggi di capra stagionati.